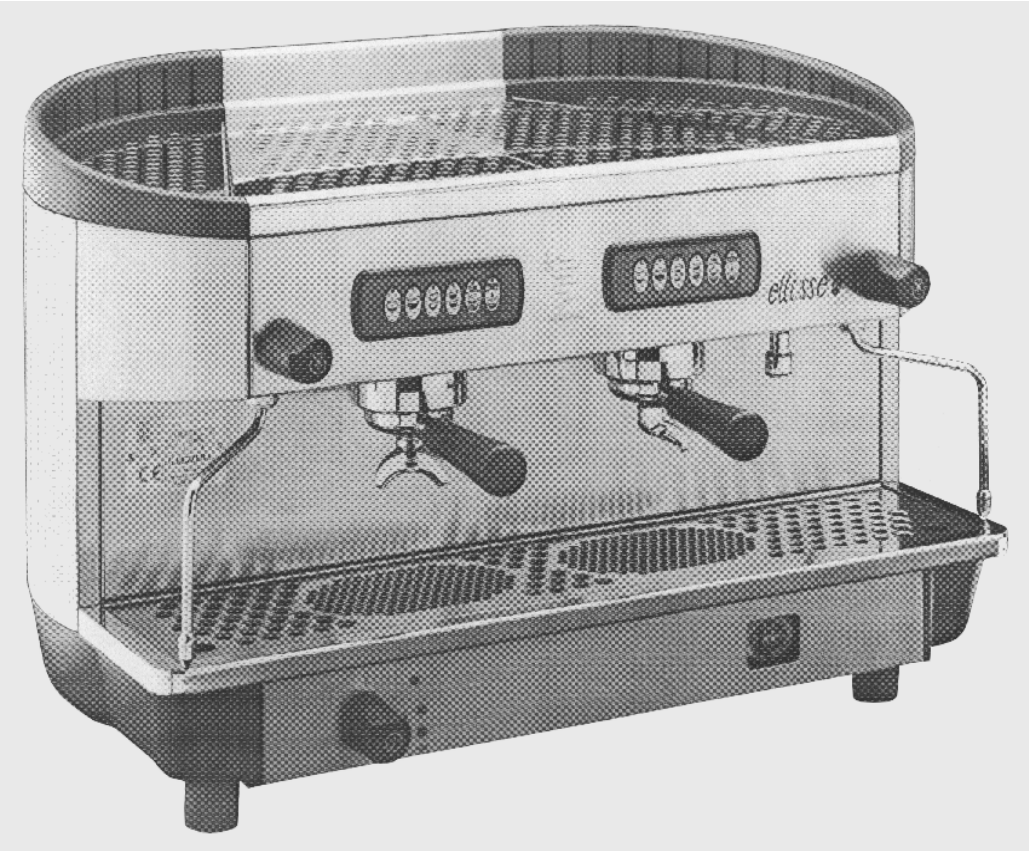
MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

DE MBM01-04



MANUALE DI ISTRUZIONI

BEZZERA
Dal 1901

(C) G. BEZZERA 1998 - ROSATE (MI)

La stesura del presente manuale è stata curata dall' Ufficio Tecnico della ditta G.BEZZERA.

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della pubblicazione può essere riprodotta o diffusa con un mezzo qualsivoglia (microfilm, fotocopie,ecc.) senza il consenso scritto della ditta G.BEZZERA.

All rights reserved. No part of this book shall be reproduced, stored in a retrieval system o transmitted by any means (electronic, mechannical, photocopying, recorded or otherwise) without written permission from G. BEZZERA.

Prima edizione: Gennaio 1998

Stampato a Milano
da G. BEZZERA - Macchine per caffè espresso idrocompressione.
via L. BEZZERA 1
20088 Rosate - Milano - Italia

INDICE

Capitolo 1- AVVERTENZE GENERALI

1.1 Avvertenze generali Pag. 4
1.2 Uso previsto Pag. 5

Capitolo 2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio Pag. 6
2.2 Movimentazione della macchina Pag. 6
2.3 Immagazzinamento Pag. 6

Capitolo 3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento Pag. 7
3.2 Descrizione dei comandi Pag. 7
3.3 Dati tecnici Pag. 7

Capitolo 4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze Pag. 9
4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione Pag. 9
4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica Pag. 9
4.2.2 Allacciamento alla rete idrica Pag. 10
4.2.3 Allacciamento allo scarico Pag. 10
4.3 Istruzioni relative all'addolcitore Pag. 10

Capitolo 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia Pag. 11
5.2 Riscaldamento Pag. 12
5.3 Preparazione del caffè Pag. 12
5.4 Erogazione vapore Pag. 13
5.5 Prelievo acqua calda Pag. 13
5.6 Programmazione dosi Pag. 13
5.6.1 Programmazione dosi per 4 gruppi Pag. 14
5.6.2 Programmazione PREINFUSIONE Pag. 14
5.7 Spegnimento macchina Pag. 14

Capitolo 6 - MANUTENZIONE

6.1 Norme di sicurezza Pag. 15
6.2 Pulizia della macchina Pag. 15
6.3 Verifiche programmate Pag. 15
6.4 Riarmo termostato Pag. 16

CAPITOLO 1
AVVERTENZE GENERALI

1.1 Avvertenze generali

Gli impianti elettrico ed idrico devono essere predisposti a cura dell'utente secondo quanto indicato al capitolo 4 del presente libretto "Installazione della macchina".

L'installatore non può in nessun caso modificare l'impianto preesistente realizzato a cura dell'utente.

Il presente libretto di istruzioni è parte integrante della macchina e deve essere letto attentamente dall'utente prima della messa in servizio della macchina stessa.

Conservare il libretto per future consultazioni.

La macchina viene consegnata priva di acqua in caldaia onde evitare possibili danni per gelo.

Curare la messa a terra dell'impianto elettrico.

Non toccare la macchina con mani e piedi umidi e/o bagnati.

Non utilizzare la macchina a piedi nudi.

Non collegare il cordone di alimentazione elettrica a prolunghe volanti e simili.

Non scollegare la macchina dalla linea elettrica tirando il cordone di alimentazione.

Non far funzionare la macchina col cordone di alimentazione arrotolato.

Non far utilizzare la macchina da personale non istruito e/o da bambini.

Per evitare infiltrazioni d'acqua all'interno della macchina, riporre le tazze sullo scaldatazze con la parte cava rivolta verso l'alto.

1.2 Uso previsto

La macchina per caffè espresso DE MBM01 è costruita per effettuare l'erogazione di caffè espresso, per produrre acqua calda, the, camomilla ed altre infusioni, per produrre vapore e per riscaldare bevande (latte, cioccolata, cappuccino, punch, ecc.).

Questa macchina è stata concepita solo ed esclusivamente per gli usi di cui sopra.

Tutti gli altri usi sono da considerarsi impropri e pertanto vietati dal costruttore.

La ditta costruttrice non potrà essere ritenuta responsabile per danni cagionati dall'uso improprio della macchina per caffè espresso.

CAPITOLO 2
TRASPORTO

2.1 Imballaggio

La macchina per caffè espresso DE MBM01, preventivamente protetta con fodera a bolle e pannelli di polistirolo espanso, viene imballata in scatola di cartone con paletta.

Avvertenze:

- Dopo aver levato la macchina dall'imballo, assicurarsi della perfetta integrità della stessa ed assicurarsi della completezza delle dotazioni.

- Gli imballi non devono essere lasciati alla portata di bambini e devono essere smaltiti presso le apposite discariche.

- Qualora si riscontrassero danni alla macchina o mancanze nella dotazione, non utilizzare la macchina ed avvisare immediatamente il concessionario di zona.

2.2 Movimentazione della macchina

La macchina per caffè espresso può essere movimentata tramite transpallet o carrello elevatore.

2.3 Immagazzinamento

La macchina correttamente imballata deve essere immagazzinata in ambienti asciutti con temperatura compresa tra 5 e 30 ^{o}C ed umidità' relativa non superiore al 70%.

E' ammessa una sovrapposizione massima di quattro scatole.

CAPITOLO 3
DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento

L'acqua proveniente dalla rete idrica tramite una motopompa regolata ad una pressione compresa fra 9 e 10 bar passa attraverso un contatore volumetrico sul quale è montata una valvola di sovrappressione regolata a 12 bar.

Dal contatore volumetrico programmato da una centralina elettronica, l'acqua passa attraverso uno scambiatore all'interno della caldaia.

L'acqua della caldaia, riscaldata tramite una resistenza, riscalda a sua volta l'acqua nello scambiatore, che tramite un pescante permette di avere una temperatura costante.

Dallo scambiatore l'acqua entra direttamente nel gruppo, il quale tramite un'elettrovalvola comandata elettronicamente da una pulsantiera, permette il passaggio dell'acqua per l'infusione del caffè.

3.2 Descrizione dei comandi

(Riferimento fig. 1)

Per la descrizione dei comandi fare riferimento alla tavola riportata sulla pagina di copertina del presente libretto di istruzioni.

3.3 Dati tecnici

La macchina per caffè espresso DE MBM01 viene costruita nelle versioni da 1 a 4 gruppi.

A partire dalla versione a 2 gruppi è possibile fornire su richiesta resistenze con potenza superiore a 3000 W (fatta esclusione per le versioni alimentate a 110-120 V 50-60 Hz).

Nel presente libretto è illustrata la versione a 2 gruppi; tuttavia le istruzioni per l'uso e la disposizione comandi valgono anche per le restanti versioni.

	1 gruppo	2 gruppi	3 gruppi
Alimentazione	V 110 - V 120 - 50/60 Hz		
Resistenza (V)	110-120	110-120	110-120
Resistenza (W)	1400	2600	3000
Alimentazione	V 220 - V 230 - V 240 - V 380 - 50/60 Hz		
Resistenza (V)	220-230-240	220-230-240	220-230-240
Resistenza (W)	2000	3000	5000
Caldaia (litri)	5	11	17
Larghezza (mm)			
Profondità (mm)			
Altezza (mm)			
Peso netto (kg)			
Peso lordo (kg) (scatola con paletta)			
Raccordo carico	G 3/8"		
Diametro raccordo scarico (mm)	17		

CAPITOLO 4
INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato, secondo le istruzioni fornite dal costruttore ed in ottemperanza alle Leggi vigenti.

4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione

Predisporre l'appoggio della macchina su una superficie piana e con dimensioni e robustezza adeguata agli ingombri ed alla massa della macchina.

La macchina è alimentata elettricamente e necessita per il suo funzionamento di:

- allacciamento alla rete elettrica
- allacciamento alla rete idrica
- allacciamento al circuito di scarico.

4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica

Avvertenze:

- L'allacciamento alla rete elettrica deve essere fatto da personale qualificato.
- L'impianto deve essere realizzato in conformità alle Leggi vigenti e dotato di messa a terra.

La macchina viene fornita di cordone di alimentazione sprovvisto di spina; i terminali del cordone dovranno essere collegati ad un interruttore onnipolare con apertura dei contatti minima pari a 3 mm.

A richiesta la macchina può essere fornita con cordone a spina:

- versioni (mono/trifasi) fino a 3000 W con presa 16 Ampere a norme CEE
- versioni trifasi oltre i 3000 W con spina speciale a cinque punte.

4.2.2 Allacciamento alla rete idrica

Assicurarsi che la linea di alimentazione idrica sia collegata ad una rete di acqua potabile con pressione di esercizio compresa tra 0 e 6 bar.
Nel caso in cui la rete idrica abbia pressioni superiori a 6 bar, predisporre un riduttore di pressione.
Predisporre un rubinetto di intercettazione acqua a monte dell'attacco macchina.
Il raccordo di carico acqua, posizionato sul fondo della macchina, viene fornito filettato con filettatura G 3/8 " .

Avvertenza: Non aprire per nessun motivo il tappo filettato ed il rubinetto scarico caldaia posti a fianco del raccordo carico acqua; pericolo di scottature.

4.2.3 Allacciamento allo scarico

Collegare una tubazione di gomma con diametro interno pari a 17 mm al raccordo predisposto sul fondo della macchina ad uno scarico a sifone aperto preventivamente predisposto.

4.3 Istruzioni relative all'addolcitore

Predisporre l'allacciamento della macchina come specificato in figura 2.

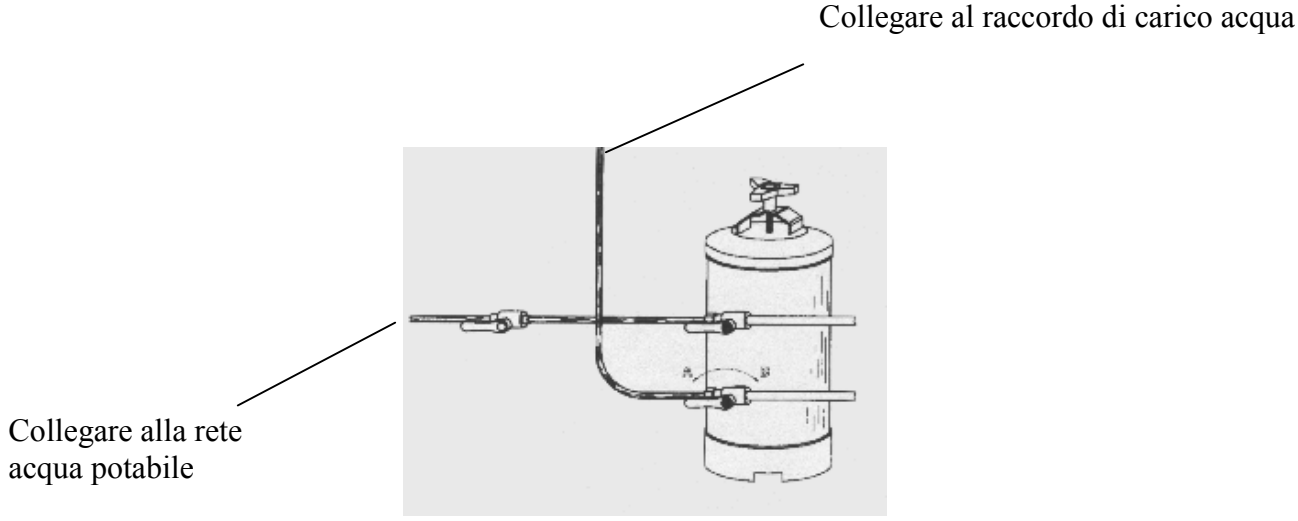


Fig. 2 - Collegamento addolcitore

Per l'uso e la manutenzione fare riferimento alle istruzioni relative all'addolcitore allegate al presente libretto.

CAPITOLO 5
USO DELLA MACCHINA

La vista generale della macchina è riportata a pag. 18 del presente libretto di istruzioni.

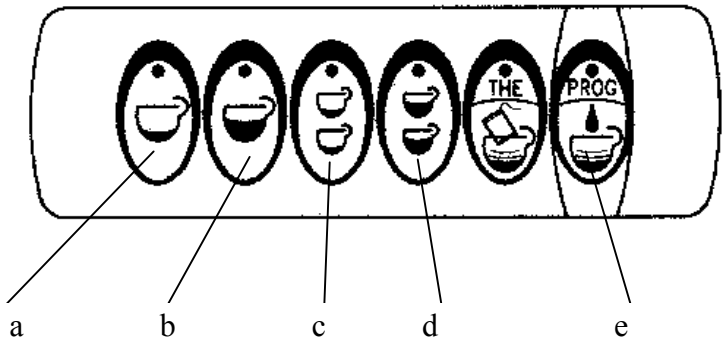


Fig. 3 - Disposizione comandi relativi alla erogazione del prodotto.

Legenda:

a	Tasto preselezione caffè normale
b	Tasto preselezione caffè lungo
c	Tasto preselezione doppia dose caffè normale
d	Tasto preselezione doppia dose caffè lungo
e	Tasto erogazione continua/programmazione/stop

5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia

Aprire il rubinetto di intercettazione acqua.
Portare la leva del sezionatore onnipolare sulla posizione di marcia (ON).
Portando l'interruttore (fig. 4) in posizione 1 si accenderanno la spia verde e la spia rossa.
Automaticamente si effettua il carico dell'acqua in caldaia; dopo 120 secondi si accenderanno i segnalatori LED sulla pulsantiera; ripetere l'operazione agendo sullo stesso interruttore per alcune volte fintantoché la pompa avrà completamente caricato la caldaia non mettendosi più in moto.
Raggiunto il livello minimo la spia rossa (fig. 4) si spegnerà e portando l'interruttore nella posizione /\/\/ si avrà l'accensione della spia gialla.

N.B.: Si raccomanda di non portare l'interruttore in posizione /\/\/ **quando la spia rossa è accesa.**

5.2 Riscaldamento

Per riscaldare il gruppo e portarlo alla giusta temperatura, con pressione indicata dal manometro caldaia compresa fra 1 e 1,2 bar, aprire il rubinetto vapore (fig.1; pos. 4) e scaricare 2 o 3 volte il vapore nella bacinella di scarico.
La spia verde (fig. 4) accesa indica l'accensione della macchina.
La spia rossa (fig.4) accesa segnala l'insufficiente livello di acqua in caldaia
La spia gialla (fig. 4) accesa segnala l'accensione della resistenza

Avvertenza: a spia rossa (fig. 4) accesa un dispositivo di sicurezza non permette il funzionamento della macchina; contattare il servizio di assistenza tecnica.

5.3 Preparazione del caffè

1) Togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.

2) Caricare il portafiltro con caffè macinato, pressare il caffè facendo attenzione a non sporcare il bordo del portafiltro.

3) Riagganciare il portafiltro nella sua sede.

4) Agire sul comando di erogazione del caffè premendo uno dei pulsanti, in funzione della dose da erogare.

Per variare la programmazione delle dosi seguire le istruzioni riportate al paragrafo 5.6 del presente libretto.

La macchina è predisposta anche per l'erogazione continua:

1) Avviare l'erogazione premendo il tasto di erogazione continua (fig. 3; pos. e).

2) Arrestare l'erogazione al raggiungimento della quantità desiderata premendo nuovamente il tasto di erogazione continua (fig. 3; pos. e).

Avvertenza: La macchina è dotata di un dispositivo di sicurezza automatico che arresta l'erogazione continua dopo il terzo litro consecutivo.

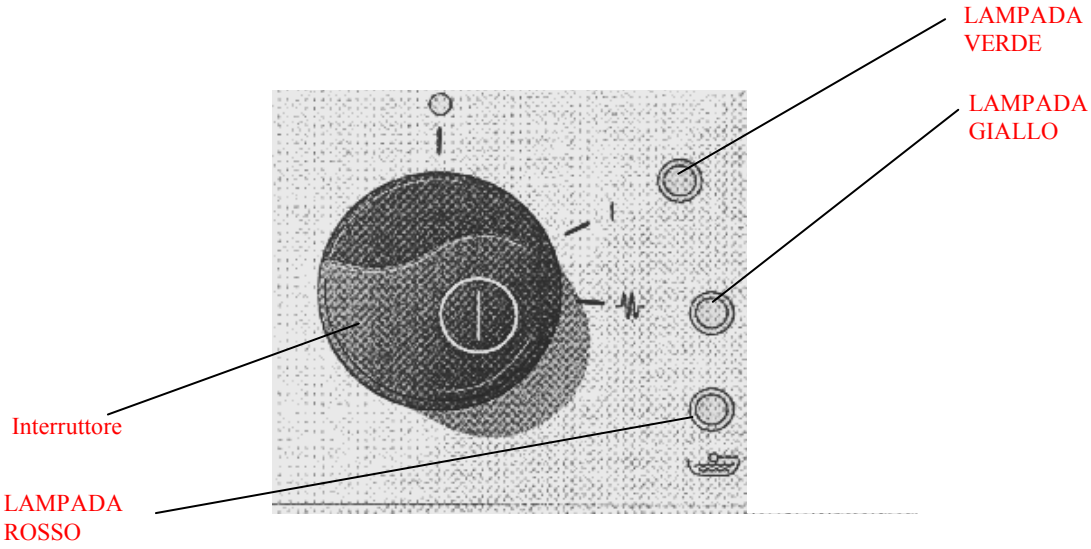


fig. 4

5.4 Erogazione vapore

1) Per evitare risucchi di liquido in caldaia, scaricare il vapore agendo sulla manopola del rubinetto (fig. 1; pos. 4).

2) Inserire la lancia del vapore nel contenitore del liquido da riscaldare.

3) Ruotare la manopola rubinetto vapore.

La quantità di vapore erogato è proporzionale all'apertura del rubinetto; maggiore è l' apertura del rubinetto, maggiore sarà la quantità di vapore erogato.

1) Terminata l'erogazione del vapore chiudere il rubinetto, togliere il contenitore del liquido e pulire immediatamente con un panno umido la lancia del vapore dai residui del liquido riscaldato.

5.5 Prelievo acqua calda

2) Posizionare il contenitore per l'acqua sotto l'erogatore (fig. 1; pos. 9).

3) Agire sul rubinetto (fig. 1; pos.14) per prelevare la quantità d'acqua richiesta.

5.6 Programmazione dosi

Per la programmazione di ogni singola dose (fig.3; pos. a ÷ d) procedere come segue: tenere premuto il tasto [PROG] (fig. 3; pos. e) del gruppo di cui si vuole programmare una dose finché il tasto dello stesso lampeggia.

Entro 4 secondi premere la dose (fig.3; pos. a ÷ d) desiderata e, una volta raggiunta la quantità voluta ripremere lo stesso tasto .

Durante la programmazione rimangono accesi solo i leds contrassegnati con PROG e quello del tasto premuto.

Per programmare un'altra dose bisogna rifare lo stesso procedimento, però questa volta il led della dose già memorizzata in precedenza non si accenderà più, ma questo non impedisce la riprogrammazione della stessa.

Realizzando la programmazione del primo gruppo, si programmano automaticamente gli altri gruppi. Soltanto questo primo gruppo trasmette la programmazione agli altri. Questi ultimi sono in grado di essere programmati individualmente.

5.6.1 Programmazione dosi per macchine a 4 gruppi

Per la programmazione delle dosi seguire le istruzioni riportate al capitolo 5.6 del presente manuale.

N.B.:
Il 1° gruppo programma automaticamente il 2° gruppo ed il 3° gruppo programma automaticamente il 4° gruppo.

5.6.2 Programmazione PREINFUSIONE

É stata prevista la possibilità di selezionare la funzione "PREINFUSIONE".

Macchina spenta. Accendere la macchina tenendo premuto

- il tasto a (fig. 3) del primo gruppo PER ABILITARE LA PREINFUSIONE
- il tasto b (fig. 3) del primo gruppo PER DISABILITARE LA PREINFUSIONE

Il sistema conferma l'operazione mantenendo accesi i led "PROG/CONT".
Spegnere la macchina e riaccenderla. Verificare il settaggio voluto.

I tempi di preinfusione utilizzati sono quelli preprogrammati.

5.7 Spegnimento macchina

1) Chiudere il rubinetto di intercettazione acqua.

2) Portare l'interruttore (fig. 4) in pos. 0 e verificare lo spegnimento della spia verde.

3) Portare l'interruttore del sezionatore onnipolare nella posizione di riposo (OFF).

CAPITOLO 6
MANUTENZIONE

Per consentire il corretto funzionamento della macchina, attenersi alle istruzioni di manutenzione di seguito riportate.

6.1 Norme di sicurezza

Non sottoporre la macchina al getto d'acqua.

Scollegare la macchina dalla linea elettrica portando la leva del sezionatore onnipolare in posizione di riposo (OFF) e chiudere il rubinetto intercettazione acqua prima di effettuare operazioni di manutenzione e/o pulizia.

In caso di malfunzionamento della macchina, evitare qualunque tentativo di riparazione autonoma ed interpellare immediatamente il servizio di assistenza tecnica.

In caso di danneggiamento al cordone di alimentazione elettrica, spegnere immediatamente la macchina, chiudere l'acqua ed interpellare il servizio di assistenza tecnica. Evitare di sostituirlo in modo autonomo.

Effettuare la pulizia/manutenzione a macchina fredda, preferibilmente indossando guanti protettivi per le mani.

6.2 Pulizia della macchina

Pulire la lancia a vapore e l'erogatore acqua calda ogni qualvolta vengano utilizzati. Pulire portafiltro e filtri. Pulire griglia scaldatazze e griglia bacinella scarico.

6.3 Verifiche programmate

Effettuare il lavaggio del gruppo ogni 15 giorni come segue: agganciare al gruppo il portafiltro con il filtro cieco e premere più volte il tasto [PROG] (fig. 3; pos. e) posto sulla pulsantiera.

N.B.: E' possibile utilizzare detersivi speciali in polvere per macchine caffè da inserire nel filtro cieco.

Controllare ogni 15 giorni la vaschetta posta sotto la bacinella di scarico.

Per la macchina corredata di depuratore eseguire la depurazione come da istruzioni allegate allo stesso.

6.4 Riarmo termostato

Nel caso la spia gialla testimone di funzionamento della resistenza caldaia non si illuminasse all'accensione della macchina o si spegnesse durante il funzionamento, riarmare il termostato di sicurezza premendo il pulsante predisposto all'interno della macchina.

Il pulsante deve essere premuto utilizzando l'apposito foro predisposto sotto la macchina in prossimità del piedino di appoggio.

Qualora l'intervento sul riarmo del termostato non permetta la riaccensione della spia di funzionamento resistenza caldaia e/o lo stesso termostato interrompa ripetutamente l'alimentazione delle resistenze, interpellare il servizio di assistenza tecnica.

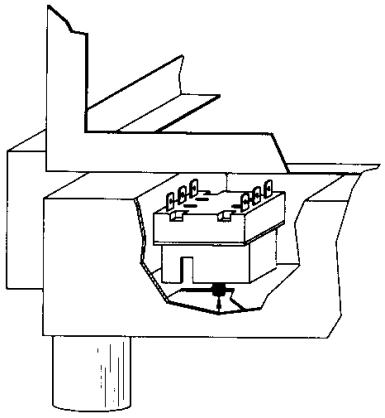


Fig. 5 - Pulsante riarmo termostato

In caso di richiesta di assistenza tecnica rivolgersi al concessionario di zona.

Timbro del rivenditore di zona:

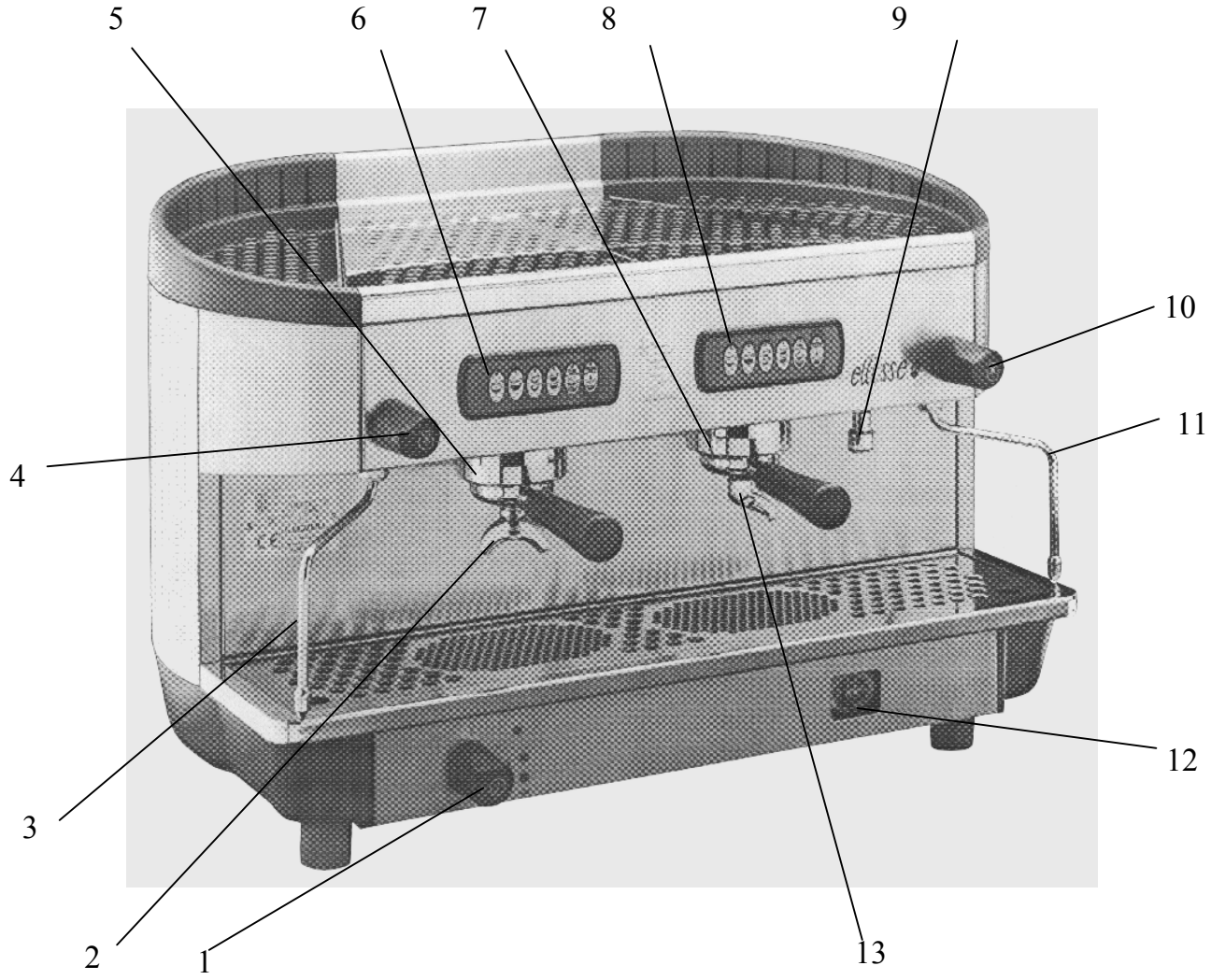


Figura 1 - Comandi

Legenda:

1	Interruttore accensione macchina
2	Portafiltro
3	Lancia vapore
4	Rubinetto vapore
5	Gruppo erogazione
6	Pulsantiera erogazione caffè/acqua
7	Gruppo erogazione
8	Pulsantiera erogazione caffè/acqua
9	Erogatore acqua calda
10	Rubinetto vapore
11	Lancia vapore
12	Manometro
13	Portafiltro
14	Rubinetto acqua calda